非常食シリーズ

いつでも、どこでも役立つ・長期保存可能（製造から5年間保証）

安心米
（個食タイプ）

安心セット
（アソートタイプ）

災害用
（炊き出しタイプ）

非常食の備え置きを今すぐお考え下さい。

アルファー食品株式会社

お湯・水で
出来る
簡単調理

製造から
5年間保証

軽量で
コンパクト

政府の備蓄食料ガイドでも紹介されています。

アルファ化米を蓄える
～万一のときのために～

近年アルファ化米の需要は、各省庁から備蓄食料として推奨されていることや、各ご家庭の備えに対する意識も高まっていることから、大きく膨らんでいます。またご家庭はもとより、自治体・企業・病院・福祉施設・学校・町内会などで、幅広くご活用いただいています。

企業の事業継続計画（BCP）に対応

企業は災害などで被害を受けても、できるだけ業務を中断しないことが望まれています。経済産業省からも各企業に対し「事業継続計画（BCP：Business Continuity Plan）」※1を策定し、万が一に備えるよう呼びかけています。アルファ化米を使った保存食は、コンパクトで保管スペースも抑えられるため、企業の備蓄用として最適です。

新型インフルエンザに対応

新型インフルエンザが流行した場合、感染を避けるため外出を極力控えることが大切ですが、そのためには各ご家庭で食料品を備蓄しておくことが必要です。農林水産省の「新型インフルエンザに備えた家庭用食料品備蓄ガイド」※2の中では、備蓄する主食の1例としてアルファ化米が推奨されています。

※1　平成18年2月 経済産業省より　※2　平成21年3月 農林水産省より

災害を避けることは難しいですが、被害を最小限に食い止め、できるだけ早く日常生活を取り戻すための備えは可能です。内閣府はいざというときのため、各ご家庭と避難所に「3日分の食料・水の備蓄」を求めています。ぜひ備蓄用食料として、便利で美味しい「アルファ化米」をご検討ください。

災害時 万一の場合に備えて

新潟中越地震後に、新潟市消費者協会新潟支部が非常食についてアンケート・モニターテストを実施された結果が報告されています。

アンケート調査

Q あなたがもし災害にあったら、非常食としていちばん食べたいのは下記のどれですか?

【 A ごはん　B パン類　C めん類 】

A Aのごはんを選んだ人の割合

20代	30代	40代	50代	60代	70代
82%	89%	88%	82%	88%	82%

平成18年実施「非常用保存食 使用テスト報告」より抜粋

安心米（個食タイプ）

安心米

お好みに合わせて選べる13種類
－個食タイプ－

お湯はもちろん水でも出来る簡単調理
熱湯で約20分、水（約20℃）で約60分で出来あがります。

長期保存可能（製造から5年間保証）（高温、多湿での保存は避けて下さい）

袋の中にスプーンが入っているので皿に移す必要もなく、袋のまま召しあがれます

携帯性抜群！軽量コンパクトで持ち歩けます

とっても簡単！安心米の作り方

◆熱湯をご使用の際は、やけどなどにご注意下さい。
◆品質保持のため脱酸素剤を入れておりますが、食べられませんので開封時に取り除いて下さい。

1

開封し脱酸素剤とスプーンを取出し、底を広げて熱湯（または水）を袋内側の注水線まで注いで下さい。
※エビピラフ・ドライカレーは、調味粉袋を取り出して、調味粉を入れてください。

2

すぐにかき混ぜ、チャックを閉じておまち下さい。

3

熱湯の場合	水の場合
20分 ◆白がゆ、梅がゆは10分	60分 ◆白がゆ、梅がゆは40分

安心米～スタンドタイプ～

安心米 **白飯**

安心米 **五目ご飯**

安心米 **山菜おこわ**

安心米 **海鮮おこわ**

安心米 **お赤飯**

安心米～スタンドタイプ～

安心米 **エビピラフ**

安心米 **ドライカレー**

安心米 **鶏そぼろ**

安心米 **白がゆ**

安心米 **梅がゆ**

特定原材料等（アレルギー物質）25品目不使用の非常食

安心米 **わかめご飯**

安心米 **きのこご飯**

安心米 **ひじきご飯**

お湯または水を
入れて待つ
だけで
おいしい
ご飯が出来
上がります。

イメージ図

安心セット（アソートタイプ）

「持ち運びに便利です。」

非常食安心セット
アソートタイプ

非常時にもスグに見つかる目立つオレンジライン

持ち運びに便利な取っ手付

「おすすめの4種類のバリエーション」

非常食安心セット 16食入り

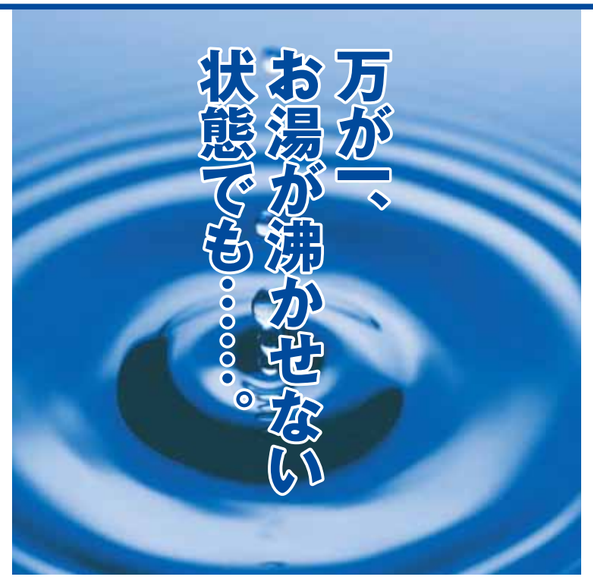
- 安心米 白飯……4食
- 安心米 五目ご飯……4食
- 安心米 山菜おこわ…4食
- 安心米 梅がゆ……4食

「白飯と五目ご飯のベーシックセット」

非常食安心セット 10食入り

- 安心米 白飯……5食
- 安心米 五目ご飯…5食

災害用（炊き出しタイプ）



「企業や大人数のための非常食です。」

災害用
炊き出しタイプ

イメージ図

お湯はもちろん水でも出来る簡単調理
熱湯で約20分、水（約20℃）で約60分で出来あがります。

長期保存可能（製造から5年間保証）
高温、多湿での保存は避けて下さい

食べるまでに必要なモノがワンセット
調理～食べるまでに必要なフードパック、しゃもじ、割り箸をコンパクトにセット。

短時間で大量に出来ます
素早く50人分、25人分の炊き出しが出来ます。

省スペース、コンパクト
コンパクトサイズで大量備蓄しても場所をとりません。

特定原材料等（アレルギー物質）25品目不使用タイプもラインアップ

災害用 S-50
〈50食分〉

白飯　五目ご飯　山菜おこわ　お赤飯　海鮮おこわ　ひじきご飯　わかめご飯　きのこご飯

ワイド半量タイプ

災害用 S-50WH
〈50食分〉〈25食×2〉

白飯　五目ご飯　山菜おこわ　海鮮おこわ　わかめご飯

「50食分を2回に分けて食べられる。」
多すぎて残ってしまう等の無駄がありません。
ダンボールの開口を大きくしているので、
ご飯が混ぜやすく、作業性が良くなりました。

大人数炊き出しタイプ

災害用おかゆ S-50W
〈50食分〉

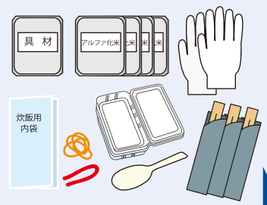
白がゆ　梅がゆ

1度に50食分のおかゆが出来ます。
◆白がゆには塩、梅がゆには梅紫蘇ふりかけをそれぞれ添付しています。

「持っても熱くない！安全断熱紙カップ」
断熱性の紙カップをセットしていますので、
熱くて落としたり、やけどの心配もありません。

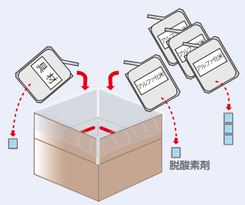
※オレンジ色は、特定原材料等（アレルギー物質）25品目不使用の非常食です。

作り方（50食分）



1 段ボールの中から各材料を取り出す

「アルファ化米」「具材」「衛生手袋」「弁当容器」「炊飯用内袋」「しゃもじ」「割り箸」「ビニール紐」「輪ゴム」を取り出して下さい。

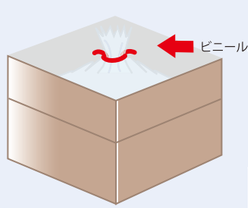


2 脱酸素剤を取り除き、米と具を入れる

「炊飯用内袋」を段ボールへ広げ入れ、その中に「米」と「具」を入れる。
（S50WHは、25食分（米2袋・具材1袋）としてでも炊飯する事ができます。）

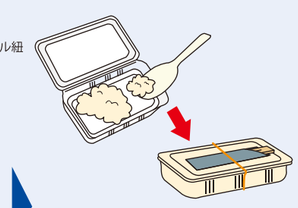
3 熱湯または水を注ぐ

熱湯または水（約20℃）を注水線まで入れ、よくかき混ぜて下さい。
（S50WHは25食ライン、50食ラインを選べます。）



4 密封し、しばらく待つ

「炊飯用内袋」の上部をビニール紐で固く結び、熱湯で約20分（水の場合は約60分）で食べられます。



5 盛り付け、配食する

出来上がったら、「弁当容器」に盛り付けて下さい。「割り箸」を添え、「輪ゴム」で止めて配食して下さい。

特定原材料等(アレルギー物質)25品目*不使用商品

*特定原材料等25品目:表示義務7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)表示奨励18品目(あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイ・牛肉・くるみ・さけ・さば・ゼラチン・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご)

本品の製造工場においては、えび・かに・小麦・卵・乳・大豆・鶏肉・豚肉を使用した製品を製造しています。

NPOアレルギー支援ネットワーク協賛企業として 特定原材料等(アレルギー物質)25品目*不使用商品を奨めています。

目 的

「食物アレルギー」をお持ちの方に配慮したご飯タイプの非常食です。
食物アレルギーをお持ちの方の割合は乳児で10%、3歳児で4~5%、学童期で2~3%、成人で1~2%と言われています※3。
災害時、食物アレルギーをお持ちの方が避難所で配布される一般食を召し上がるには十分な注意が必要です。そこで弊社は厚生労働省が食物アレルギーを引き起こしやすいと指定した、特定原材料等25品目の原材料を使用しない非常食を開発しました。 ※3 平成15~17年度厚生労働省科学研究情報より

特 長

1. **特定原材料等25品目*(表示義務7品目、表示奨励18品目)不使用**
   厚生労働省の指定した特定原料等25品目(表示義務7品目、表示奨励18品目)を原材料として使用していません。
2. **わかりやすいアレルギー表示**
   各々の商品パッケージに原材料・コンタミネーションの情報を表記しています。

検査体制について

原料検査(きのこ、ひじき、わかめ、加工米)
メーカーおよび自社原料の製造において問題がないこと
検査機関によるロット毎の検査

↓

使用判断	上記条件を満たした原料のみ使用

→

製 造	徹底した混入防止対策をすることで品質を管理

↓

製品検査	製造毎に自社検査を実施

↓

出 荷	検査合格品を出荷

原材料について

わかめご飯
〈原材料〉
うるち米【日本】、わかめ、食塩、砂糖、鰹節エキス

きのこご飯
〈原材料〉
うるち米【日本】、しめじ、デキストリン、発酵調味料、食塩、竹の子、砂糖、椎茸、きくらげ、鰹節エキス、こんにゃく、調味料(アミノ酸等)

ひじきご飯
〈原材料〉
うるち米【日本】、食塩、デキストリン、ひじき、椎茸、発酵調味料、スイートコーン、みりん、人参、砂糖、酵母エキス

■ 災害用(炊き出しタイプ)もあります。
■ わかめご飯、きのこご飯、ひじきご飯の製造工場においてはえび・かに・小麦・卵・乳・大豆・鶏肉・豚肉を使用した製品を製造しています。

商品一覧表

安心米（個食タイプ）

製品名	規格 g	加水量 mℓ	出来上量 g	ダンボールサイズ (D×W×H) mm	入数	個包装サイズ (mm)	JANコード(袋)
安心米　白飯	100	170	270	15入 310×190×145 50入 420×305×170	15食／50食	縦150×横160	4970941513111
安心米　五目ご飯	100	170	270				4970941513128
安心米　山菜おこわ	100	130	230				4970941513180
安心米　海鮮おこわ	100	130	230				4970941513142
安心米　お赤飯	100	130	230				4970941513159
安心米　エビピラフ	100	170	270				4970941513241
安心米　ドライカレー	100	170	270				4970941513258
安心米　鶏そぼろ	100	170	270				4970941513265
★安心米　わかめご飯	100	170	270				4970941513135
★安心米　ひじきご飯	100	170	270				4970941513166
★安心米　きのこご飯	100	170	270				4970941513173
安心米　白がゆ	41	210	251	30入 360×310×160 50入 420×305×170	30食／50食		4970941513197
安心米　梅がゆ	42	210	252				4970941513203

災害用（炊き出しタイプ）

製品名	規格 kg	加水量 ℓ	出来上量 kg	規格　ダンボールサイズ (D×W×H) mm	付属品	
災害用S50　白飯	5	8.0	13.0	アルファ化米4袋 具材1袋 (白飯:梅紫蘇ふりかけ50袋) 318×310×180	弁当容器…50個 しゃもじ……1本 輪ゴム…50本 割り箸…50膳 取扱説明書……1枚	衛生手袋……1組 炊飯用内袋……1枚 針金入ビニール紐…1本 (わかめご飯・ひじきご飯・きのこご飯…シール50枚)
災害用S50　五目ご飯	5	8.0	13.0			
災害用S50　山菜おこわ	5	6.5	11.5			
災害用S50　海鮮おこわ	5	6.5	11.5			
災害用S50　お赤飯	5	6.5	11.5			
★災害用S50　わかめご飯	5	8.0	13.0			
★災害用S50　ひじきご飯	5	8.0	13.0			
★災害用S50　きのこご飯	5	8.0	13.0			
災害用S50WH　白飯	5	8.0	13.0	アルファ化米4袋 具材2袋 (白飯:梅紫蘇ふりかけ50袋) 400×320×160		衛生手袋……2組 炊飯用内袋……2枚 針金入ビニール紐…2本 (わかめご飯…シール50枚)
災害用S50WH　五目ご飯	5	8.0	13.0			
災害用S50WH　山菜おこわ	5	6.5	11.5			
災害用S50WH　海鮮おこわ	5	6.5	11.5			
★災害用S50WH　わかめご飯	5	8.0	13.0			
災害用S50W　白がゆ	2	10.0	12.0	アルファ化米4袋 400×320×180 白がゆ:食塩50袋 梅がゆ:梅紫蘇ふりかけ50袋	紙カップ50ヶ・蓋50ヶ おたま1ヶ スプーン50本 取扱説明書1枚	衛生手袋……1組 炊飯用内袋……1枚 針金入ビニール紐…1本
災害用S50W　梅がゆ	2	10.0	12.0			

安心セット（アソートタイプ）

製品名	規格	発送単位	ダンボールサイズ (D×W×H) mm	入数	JANコード(ケース)
非常食安心セット10食入り	100g×10	4合せ	230×170×155	白飯5袋　五目ご飯5袋	4970941513210
非常食安心セット16食入り	1.368kg×1	2合せ	305×175×190	白飯4袋　五目ご飯4袋 山菜おこわ4袋　梅がゆ4袋	4970941513227

★厚生労働省指定の特定原材料等（アレルギー物質）25品目を原材料として使用していない非常食です。　コンタミネーションについては6ページをご参照下さい。

製造者　アルファー食品株式会社

お客様相談室　0120-53-2518　受付/月～金曜日 9:00～17:00(祝日・休業日除く)

本社・工場/〒699-0722 島根県出雲市大社町北荒木645 TEL: 0853(53)2518 FAX: 0853(53)9083
東京支店/〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町1-2-10 TEL: 03(6661)2950 FAX: 03(6661)2790
大阪支店/〒533-0033 大阪市東淀川区東中島1-18-31 TEL: 06(6326)5003 FAX: 06(6379)2840
名古屋営業所/〒491-0912 愛知県一宮市新生1-8-5-10C TEL: 0586(52)3153 FAX: 0586(52)3537
福岡営業所/〒812-0013 福岡市博多区博多駅東1-18-1-901 TEL: 092(432)5730 FAX: 092(432)5840
島根営業所/〒699-0722 島根県出雲市大社町北荒木645 TEL: 0853(53)2518 FAX: 0853(53)9083
札幌出張所/〒047-0261 北海道小樽市銭函1-16-8 TEL: 0134(61)3070 FAX: 0134(61)3071

お申し込み、お問い合わせは